

L'Hôtellerie de Flée

38 ème Fête du Cidre : Résultats concours cidres et jus de pomme

Après la messe Saint Hubert dimanche matin à l'église de L'Hôtellerie de Flée, le public s'est rassemblé dans le parc de détente pour écouter les résultats du concours cidres et jus de pomme annoncés par Jean Claude Boué, vice-président, responsable du pôle cidre qui a remercié les producteurs participants, les membres du jury, les partenaires financiers et les élus locaux invités à remettre les plaques et diplômes aux producteurs. En présence du maire, Claude Grosbois, la sonnerie d'honneur du Rallye Trompe Lionnais a clôturé cette remise des prix.

Cidre doux professionnel : 1er Rémy Viel Craon 53. 2ème Pascal Brunet Saint Denis de Villeneuve 61. 3ème Les Vergers de La Hanère Louvaines 49.

Cidre doux amateur : 1er Verger Pomologique Cossé Le Vivien 53. 2ème Roland Thual Cossé Le Vivien. 3ème Verger Conservatoire L'Hotellerie de Flée.

Cidre bouché professionnel : 1er Rémy Viel. 2ème Pascal Brunet. 3ème Les Vergers de la Hanère.

Cidre bouché amateur : Daniel Veillon Laubrières 53. 2ème Roland Thual. 3ème Etienne Prodhomme Ballots 53.

Jus de pomme professionnel : 1er Stéphane Gouhier Ballots 53. 2ème Rémy Viel. 3ème Les Vergers de la Hanère.

Jus de pomme amateur : 1er Ecole de L'Hôtellerie de Flée. 2ème Verger Pomologique Cossé Le Vivien.

Pommeau : 1er Rémy Viel. 2ème Les Vergers de la Hanère.

Photos : N° 5456 En présence de tous les participants, le pommeau d'honneur a été servi au stand "La Passerelle".

N° 5447 : Le maire Claude Grosbois a remis le 1er prix Jus de pomme amateur à une délégation d'enfants de l'école de L'Hôtellerie de Flée.